

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp

大曲ら 真石茶

一度は失いかけた幻の珍茶。

ごいしちや



日本で唯一

の原産地茶

高知県大豊町



高知県・大豊町

「本場の本物」認定品

大豊の碁石茶



高知県大豊町には、日本唯一の「碁石茶」という昔から伝わる不思議なお茶があります。緑茶とは味も形も異なり、独特の風味をもった微生物発酵茶で、筵に広げて干した様が碁盤に碁石を並べた形に似ているところから「碁石茶」と呼ばれ、今もなお、吉野川上流域の山深い里で受け継がれています。

碁石茶を生産しているのは、自然の山茶が繁茂する四国山地の山ふところ、大豊町の山間地です。標高430m、霧が多く、日照時間が長いというお茶の生育に適した場所です。原料となる茶樹は、古来よりこの地に自生する山茶と茶園のヤブキタで農薬を使わず自然のままに守り育てています。

大豊町には、日本一の大杉として名高い「杉の大杉」があります。最古の昔に須佐之男命（すさのおのみこと）が植えられたと伝えられる推定樹齢3000余年の巨木で、国の特別天然記念物に認定されています。



碁石茶の歴史

碁石茶は、かつては塩と交換する貴重な特産として瀬戸内地方を中心に出荷されてきました。

秘伝ともいえる独特の製法から生まれた碁石茶は、甘酸っぱい香り、独特の風味、そしてタンニンが少ないことが特徴。漬け込む工程で乳酸菌が活動し、独特の酸味を生み出します。愛飲している方から体に良いという評判を得ています。碁石茶は、全国でも唯一、大豊町のみで生産されています。時代の変遷の中で生産農家は激減し、昭和末期にはわずか1軒のみとなりましたが、現在はその製法を受け継ぐ伝承生産者が組合を構成しています。



期にはわずか1軒のみとなりましたが、現在はその製法を受け継ぐ伝承生産者が組合を構成しています。

碁石茶のルーツ

東南アジアの山間部から、四国山地へ伝えられたお茶。

碁石茶の歴史は古く、江戸時代に編纂した土佐の大叢書「南路志」に「本川郷碁石茶上品也」の記述が残されています。

ルーツをたどると、中国の雲南省に住む少数民族布郎（ブーラン）族が作っていた酸茶があります。

この酸茶は、カビを発生させた後に、竹筒に入れて土中に埋め、嫌気発酵させたもので、製法は原理的に同じです。

したがって碁石茶のルーツはアジア（ミャンマー、中国雲南省）にあると推定されます。





「本場の本物」認定品

大豊の基石茶



高知県大豊町には、日本唯一の「基石茶」という昔から伝わる不思議なお茶があります。緑茶とは味も形も異なり、独特の風味をもった微生物発酵茶で、釜に広げて干した様が釜盤に基石を並べた形に似ているところから「基石茶」と呼ばれ、今もなお、吉野川上流域の山深い里で受け継がれています。

基石茶を生産しているのは、自然の山茶が繁茂する四国山地の山ふところ、大豊町の山間地です。標高430m、霧が多く、日照時間が長いというお茶の生育に適した場所です。原料となる茶樹は、古来よりこの地に自生する山茶と茶園のヤブキタで農薬を使わず自然のままに守り育てています。

大豊町には、日本一の大杉として名高い「杉の大杉」があります。最古の昔に須佐之男命（すさのおのみこと）が植えられたと伝えられる推定樹齢3000余年の巨木で、国の特別天然記念物に認定されています。



日本で唯一 基石茶の作り方

基石茶は、全国でも数少ない微生物発酵茶のひとつです。中でも基石茶のように、蒸す、寝かす、漬ける、切る、干すと、秘伝ともいえる独特の工程を経て作られるお茶は、わが国において他に類がありません。



自生する山茶と茶園のヤブキタを枝ごと刈る。緑茶は5月の若芽の頃に摘みとりますが、基石茶は肉厚な葉に育つ7月頃に摘みとります。



蒸し桶に茶葉を詰め、大釜で約2時間蒸す。



枝を取り除き釜をかぶせて数日間置く。



桶に漬け込み、重石をのせて数週間置く。



桶から取り出し3、4cm角に裁断する。



釜に並べ、数日間天日乾燥させる。

基石茶の現状

これまで大豊町は、山間地域が抱える問題である過疎高齢化がすすみ、基石茶を栽培、生産する生産者もほとんどいなくなるような状況だった。昭和後期には生産も二戸一人、細々と基石茶の伝統を守り続けていた。近年の健康ブームやマスコミでの報道が影響し、基石茶の需要が伸びるなか、生産を再開する人や新規に参入する人も増えて生産量も増加している。

（財）食品産業センターが認定する、平成18年度地域ブランド表示基準制度「本場の本物」に認定される。伝統的に培われた本場の味を作り続ける、製造者の原料と製法へのこだわりの証となる。



おいしい お召し上がり方



急須「350cc」でお飲みの場合
基石茶1個（約3g）に熱湯を加えて4〜5分待ちます。1煎目はあまり濃くない方がおいしくいただけます。3〜5煎目とお飲みいただけます。

● 砂糖やハチミツを加えるとより飲みやすく。
● 塩や梅干を加えるとさっぱりとお飲みいただけます。



煮出してお飲みの場合
やかんで沸かした熱湯2リットルに基石茶1個（約3g）入れ、中火で約10分煮出します。蒸らし時間（オスメ）は3分程度により好みの酸味、香りを調整下さい。

● 冷やして麦茶風に。

【注意】
※どちらの飲み方も同じですが、別の容器などに移しやすくするためにあらかじめ茶漉し、又はティバグなどを利用して頂くべしと便利です。尚、ティバグをご利用の際は基石茶のうまみ成分と栄養分をより抽出できるような茶葉が開きやすい大きめのティバグを使用して下さい。

※手作りの為、基石茶は1個の大きさ重さが均一ではありません。小さい物は2個入れてください。

豆知識 アレンジ方法

基石茶ごはん
お水とお米1合に対し、基石茶粉末約1g（小サジ1程度）をよく混ぜて炊いてください。又、お水のかわりに基石茶を使って炊いてもおいしくいただけます。

基石茶の香りと赤飯のような色合い、そしてもちもちした食感をお楽しみください。

※粉末にするには、ジューサーミキサーなどをご利用ください。

茶葉

基石茶を煮出して茶葉を取り出し、米や芋などを入れて15分ぐらい煮ます。お好みで塩を加えたり、具材を変えてもおいしく召し上がれます。



1箱で 500ml. ペットボトル 50本以上!!

1箱(50g)でタップリ飲めます!



碁石茶についてのお問い合わせは

大豊町碁石茶協同組合

〒789-0250 高知県長岡郡大豊町黒石 343-1

TEL.0887-73-1818

<http://www.town.otoyo.kochi.jp/>



第23回 高知県地場産業賞受賞

希少価値のあるお茶の為類似品などにご注意ください。このマーク以外は「本場の本物」大豊の碁石茶正規品ではございません。

「本場の本物」とは

日本各地の豊かな食文化を守り育てるために設けられた、地域食品ブランドの表示基準。その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選原料を用いて「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となるものです。